



<https://www.mepillasquisando.com>



HALVA (DULCE ÁRABE)



INGREDIENTES:

- 1/2 Vaso de Aceite de oliva.
- 25 gr. De Mantequilla.
- 1 Vaso de Sémola.
- 2 Vasos de Azúcar.
- 2 Vasos de Agua.
- Un puñado de Pistachos.
- Aceite virgen extra.

ELABORACIÓN:

Echamos en una olla un chorro de aceite y calentamos. Vamos echando poco a poco la sémola para freírla hasta que coja un color dorado. Reducimos el fuego y añadimos la mantequilla, removiendo hasta deshacer. A continuación echamos los pistachos y les damos unas vueltas para que también se pongan dorados. Retiramos del fuego y reservamos. Ahora hacemos el almíbar, hervimos agua y disolvemos un vaso de azúcar y removemos bien. Echamos el almíbar en la sémola removiendo muy bien para que quede todo homogéneo. Volvemos a poner la olla al fuego sin dejar de remover e incorporamos el vaso de azúcar restante. Cuando este todo bien disuelto y homogéneo lo sacamos del fuego y lo dejamos enfriar. A continuación echamos la mezcla en un molde y guardamos en el frigorífico.

<https://www.mepillasquisando.com>